



Ikan pindang–Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Teknik penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan pindang	4
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan pindang.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pindang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2717-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan pindang – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pindang.

Standar ini berlaku untuk ikan pindang dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Cara uji kimia - Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2360, *Cara uji kimia - Penentuan kadar histamin pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2717.2:2009, *Ikan pindang – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2717.3:2009, *Ikan pindang – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

3 Istilah dan definisi

3.1

pindang air garam

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan, pencucian, perendaman dalam larutan garam, penyusunan, perebusan, penyiraman atau tanpa penyiraman

3.2

pindang garam

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan, pencucian, penyusunan dan penggaraman, perebusan I, perebusan II dan pendinginan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku ikan pindang memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2717.2:2009.

4.2 Bahan baku garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

4.3 Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Teknik penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan ikan pindang sesuai SNI 2717.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan pindang dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan	
		Pindang air garam	Pindang garam
A Organoleptik - Nilai	Angka (1-9)	Minimal 7	Minimal 7
B Cemarkan mikroba*: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g APM/g APM/25 g APM/25 g Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$ Maksimal < 3 Negatif Negatif $1,0 \times 10^3$	Maksimal $5,0 \times 10^5$ Maksimal < 3 Negatif Negatif $1,0 \times 10^3$
C Kimia - Kadar air - Garam - Histamin*	% fraksi massa % fraksi massa mg/kg	Maksimal 60 Maksimal 10 Maksimal 100	Maksimal 50 Maksimal 20 Maksimal 100
CATATAN*) bila diperlukan			

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.

9.3 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- *Garam* sesuai SNI 2359.
- Histamin sesuai SNI 2360.

10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 2717.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan pindang yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 2717.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan pindang

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan pindang

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapih, bersih, warna sangat cemerlang.	9					
• Utuh, rapih, bersih, warna cemerlang.	8					
• Utuh, rapih, bersih, warna kurang cemerlang.	7					
• Utuh, rapih, kurang bersih, agak kusam.	6					
• Utuh, tidak rapih, kurang bersih, agak kusam.	5					
• Utuh, tidak rapih, kusam.	3					
• Utuh, tidak rapih, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum.	9					
• Segar, harum.	8					
• Segar, kurang harum.	7					
• Kurang segar mendekati netral.	6					
• Mulai timbul bau asam.	5					
• Asam agak basi.	3					
• Asam, busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih.	9					
• Enak, gurih.	8					
• Enak, kurang gurih.	7					
• Kurang gurih agak hambar.	6					
• Netral.	5					
• Asam agak basi.	3					
• Asam busuk.	1					
4 Tekstur						
• Sangat padat, kompak lentur.	9					
• Padat, kompak lentur.	8					
• Padat, kurang kompak.	7					
• Padat, kurang kompak agak lembek.	6					
• Kurang padat, kurang kompak lembek.	5					
• Lembek dan berair.	4					
• Lembek sekali.	1					

Tabel A.1. (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
5 Lendir						
• Tidak berlendir.	9					
• Lendir tipis tidak berbau.	8					
• Lendir tipis agak netral.	7					
• Lendir mulai mengering.	6					
• Lendir mengering.	5					
• Lendir kental dan asam.	4					
• Lendir kental dan busuk.	1					



Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id